

Domaine Jean-Marc Pillot

ドメーヌ・ジャン・マルク・ピヨ

円熟した果実感と綺麗な酸を持つバランスの良いミネラリーなシャサーニュ



ジャン・マルクが醸造家としてのキャリアを開始したのは1985年。シャニイ近郊の工業地帯に購入したワイナリーでジャン・マルクが初めて自らの名前を冠してリリースしたのは1991年ヴィンテージでした。ドメーヌの自社畑は、90%がシャサーニュ・モンラッシェのコミューンに属しており、購入した当時は5ヘクタール程でしたが、現在は12ヘクタールにまで所有面積を増やし、白ブドウと黒ブドウを半分ずつ栽培しています。

ブドウ栽培はリュット・レゾネ(減農薬)方式で、白ブドウは手摘みで収穫し、優しく破碎しますが除梗はせず圧搾し、低温で軽くダブルバージュした後、樽に移し替えて15℃でゆっくりと長時間かけて発酵させます。樽は3年使い古されたものを主に使用し、1/3程の割合で新樽を混ぜます。ワインは樽で12ヶ月シュールリー熟成させた後、澱引きしてタンクに移し、瓶詰前に更に6ヶ月タンク熟成させています。

■2018年ヴィンテージ情報■ ◆バークハウンド誌 #79号 2020年1月10日掲載記事より◆ ジャン・マルク・ピヨ:「2018年の春は、温暖湿润な気候がウドンコ病の温床となり、実際に多くの作り手がウドンコ病の被害に苦しめられ、困難を強いられた年となった。最近では、きちんとした処理をしていればカビ菌を封じ込められないこともないが、あまりにも湿润な気候だとカビ菌が畑に入り込み、病害への対処を極めて困難にしてしまう。ドメーヌの自社畑では非常に豊かな結実と素晴らしい開花を迎え、この結果、豊かな収穫量と均一に熟れた果実を得ることが出来た。困難を強いられた春の後には、打って変わって暑く乾燥した温暖な夏が訪れた。この干ばつは、特に若木が育つ区画やシャサーニュの区画の一部で問題となった。というのもシャサーニュは、北部に位置するコミューンや、地下水位の高いピュリニイ・モンラッシェなどに比べて夏季の雨量が少ないためだ。この年の収穫は9月1日～8日にかけて行い、夏の暑さの影響で果皮の厚くなった非常にクリーンな果実を収穫することが出来た。ブドウの果汁量が豊富だったため、圧搾はやさしく行い、pH値を上げる作用を持つカリウムを抽出し過ぎないようにした。通常であればあまり問題にならないことだが、マロラクティック発酵前のpH値が既に3.26～3.3と高かったため、これ以上pHが上がる事態は避けたかった。結局のところ、リンゴ酸の量がとても低かったため、マロラクティック発酵後は心配していたほどpH値は高くならなかった。潜在アルコール分は実に程よく、シャプタリゼーションはワインの色を問わず全く行わずに済んだ。この年の白ワインは、率直に言えば予想を遥かに上回る出来映えで、驚くほど上質なバランスと生き生きとした快活さに加え、望んでいた以上にテロワールの個性をはっきりと感じ取ることが出来るワインに仕上がった。」

2018 Chasagne Montrachet 1er Cru Les Caillerets

上代価格 ¥12,000(税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・カイユレ

一級畑のカイユレは、シャサーニュの一級畑の中でも日照条件の良い場所に位置しているため、ふくよかな果実味と豊かなミネラル、美しい酸を特徴とするエレガントな白ワインを生みます。特級畑モンラッシェの畑の北側に面しており、最も特級に近いと評価されている1級畑です。フランス語で「小石」を意味する「CAILLOUX(カイユ)」に名前由来を持ちます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100%(1級畑カイユレで収穫されたブドウのみを使用) 畑の植樹年:1973年

★バークハウンド90-93点 ★Outstanding★(傑出したワイン):様々な白い木生り果実や柑橘系果実の果皮の香りに、ライチの種やヴィオニエのような仄かにエキゾチックなニュアンスが香る。生き生きとした快活さと重量感を兼ね備え、軽やかなミネラル香を纏ったミディアムボディの味わいは、豊かなドライエクストラクトに満ち、澁刺としたテクスチャーが感じられる。後味は極めてドライでバランスが良く、長い余韻が続く。実に良質なワインであり、一見の価値あり。◀飲み頃:2026+年 | #79/2020/1/10 掲載▶

